

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE LETRAS
DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS ESTRANGEIRAS E TRADUÇÃO
LICENCIATURA EM LÍNGUA E LITERATURA JAPONESA

LAYS AKEMI SAIKI

VISÃO BRASILEIRA ACERCA DA CULINÁRIA JAPONESA: Pesquisa Quali-
Quantitativa com Alunos do Curso de Língua e Literatura Japonesa da Universidade
de Brasília

Brasília

2018

LAYS AKEMI SAIKI

VISÃO BRASILEIRA ACERCA DA CULINÁRIA JAPONESA: Pesquisa Quali-
Quantitativa com Alunos do Curso de Língua e Literatura Japonesa da Universidade
de Brasília

Trabalho de conclusão de curso apresentado
à Universidade de Brasília como requisito
parcial para a obtenção do título de
Licenciatura em Letras – Língua e Literatura
Japonesa.

Orientador: Prof. Dr. Marcus Vinicius de Lira
Ferreira Tanaka

BRASÍLIA

2018

LAYS AKEMI SAIKI

VISÃO BRASILEIRA ACERCA DA CULINÁRIA JAPONESA: Pesquisa Quali-Quantitativa com Alunos do Curso de Língua e Literatura Japonesa da Universidade de Brasília

Trabalho de conclusão de curso apresentado à Universidade de Brasília como requisito parcial para a obtenção do título de Licenciatura em Letras – Língua e Literatura Japonesa.

Orientador: Prof. Dr. Marcus Vinicius de Lira Ferreira Tanaka

Aprovado em 30 de novembro de 2018.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Marcus Vinicius de Lira Ferreira Tanaka (Orientador)
Universidade de Brasília

Prof.^a Dr.^a Kyoko Sekino
Universidade de Brasília

Prof. Valdeilton Lopes de Oliveira
Universidade de Brasília

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, gostaria de agradecer ao Lira *sensei*, meu professor e orientador, que foi parte fundamental para que eu conseguisse concluir esse trabalho, me dando todo o suporte e apoio. Não deixou que eu desistisse e me incentivou todo tempo.

Ao corpo docente da área de japonês da UnB, que disponibilizou seu tempo e conhecimento para que eu e meus colegas pudéssemos nos tornar cada vez melhores. Em especial, a Yuko *sensei* que resolveu meus problemas quando eu achava que já não tinha mais solução.

A minha mãe e meus amigos, que tentaram me ajudar e incentivar de alguma forma nessa minha longa caminhada. Principalmente, meus amigos Álvaro, Maknae e Matheus que tiveram muita paciência comigo durante a reta final desse trabalho.

Aos participantes desta pesquisa, que cederam seu tempo para responder o questionário e emprestar seus conhecimentos.

E finalmente, aos meus filhos felinos, Momo e Leo por estarem sempre ao meu lado, fazendo companhia nesse processo. Muitas vezes me distraíndo para pedir comida ou carinho, mas que de certa forma me fazia relaxar um pouco.

RESUMO

Este trabalho foi desenvolvido com o objetivo de identificar a visão brasileira acerca da culinária japonesa mediante uma pesquisa quali-quantitativa realizada com vinte e oito estudantes do curso de Língua e Literatura Japonesa da Universidade de Brasília que responderam ao questionário. Fez-se uma breve análise do perfil desses alunos, tal como os pratos mais conhecidos e a opinião de cada um quanto à origem de vinte e três tipos de comidas e ingredientes que são citados durante a obra de Cwierka (2008). Assim, infere-se o que engloba a culinária tradicional japonesa e como ela se modificou ao longo desse processo até a chegada ao Brasil. Por fim, aspira estimular novos trabalhos relacionados à culinária japonesa, área ainda pouco explorada dentre os trabalhos acadêmicos no âmbito nacional.

Palavras-chave: Culinária Japonesa. Cultura Japonesa. Pratos Japoneses.

ABSTRACT

This work was developed with the objective of identifying the Brazilian view about Japanese cooking through a quali-quantitative carried out with twenty-eight students of the Japanese Language and Literature course of the University of Brasília who answered the questionnaire. There was a brief analysis of the profile of these students, as well as the best-known dishes and their opinion as to the origin of twenty-three types of foods and ingredients that are cited during Cwierka's work (2008). Thus, it is inferred what comprises the traditional Japanese cuisine and how it has changed throughout this process until its arrival in Brazil. Finally, it aspires to stimulate new works related to Japanese cuisine, an area that is still little explored among the academic works at the national level.

Key words: *Japanese cuisine. Japanese culture. Japanese dishes*

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

| | |
|--|----|
| Gráfico 1 – Ascendência Japonesa..... | 15 |
| Gráfico 2 – Gênero dos estudantes..... | 19 |
| Gráfico 3 – Idade dos estudantes..... | 20 |
| Gráfico 4 – Há quanto tempo os alunos estudam japonês (em anos)..... | 20 |
| Gráfico 5 – Contato com culinária em geral..... | 21 |
| Gráfico 6 – Contato com culinária japonesa..... | 22 |
| Tabela 1 – Quantidade de votos do questionário para cada comida..... | 23 |
| Gráfico 7 – Porcentagem de votos em Onigiri..... | 29 |
| Gráfico 8 – Porcentagem de votos em Sushi..... | 30 |
| Gráfico 9 – Porcentagem de votos em Sashimi..... | 30 |
| Gráfico 10 – Porcentagem de votos em Temaki..... | 30 |
| Gráfico 11 – Porcentagem de votos em Shoyu..... | 31 |
| Gráfico 12 – Porcentagem de votos em Teppanyaki..... | 31 |
| Gráfico 13 – Porcentagem de votos em Frango xadrez..... | 32 |

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| INTRODUÇÃO..... | 8 |
| CAPÍTULO 1 – Fundamentação Teórica..... | 10 |
| 1.1 – Antropologia Cultural..... | 10 |
| 1.2 – Cultura..... | 11 |
| 1.3 – Culinária..... | 12 |
| 1.4 – Culinária Japonesa..... | 13 |
| CAPÍTULO 2 – Metodologia..... | 15 |
| 2.1 – Aplicação..... | 16 |
| 2.2 – Questionário..... | 16 |
| CAPÍTULO 3 – Dados..... | 19 |
| CAPÍTULO 4 – Análise..... | 25 |
| CONCLUSÃO..... | 34 |
| REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... | 36 |
| APÊNDICE 1 – Termo de Confidencialidade..... | 37 |

INTRODUÇÃO

A popularidade da culinária japonesa cresceu de forma tão inesperada, principalmente entre os países ocidentais, que se tornou referência no cenário gastronômico atual. Considerada tradicional e autêntica, sua identidade, entretanto, não foi construída de maneira hegemônica e livre de influências. (CWIERTKA, 2008)

A partir do período *Meiji*, o Japão absorveu muitas características estrangeiras, não somente de seus vizinhos asiáticos, mas também, em grande parte dos Estados Unidos e Europa. Diante dessa mudança súbita de hábitos, o Japão explorou e soube selecionar essas características, readaptando aos seus costumes de maneira inovadora. Todas essas contribuições estabeleceram uma identidade através da culinária e costumes que tem sido difundida globalmente.

Tendo em consideração que o Brasil abriga a maior população *nikkei*, uma das melhores representações da cultura japonesa no país tem sido através da gastronomia. Os japoneses e seus descendentes, afim de preservar sua identidade, adaptaram alimentos e ingredientes que não eram encontrados aqui e tornaram suas refeições mais habituais às suas origens.

Deste modo, o presente trabalho busca compreender a visão brasileira acerca da culinária japonesa, do que é entendido por culinária tradicional japonesa, mais especificamente, quais ingredientes ou pratos os brasileiros acham que são de origem japonesa. Por intermédio de uma pesquisa realizada com estudantes de Letras – Japonês da Universidade de Brasília, que cursam ou que já cursaram a matéria de Sociedade Japonesa Contemporânea. Foram coletados dados através de questionário, no qual podemos analisar a opinião de 28 estudantes sobre a origem de pratos culinários específicos.

O primeiro capítulo é dedicado à conceituação da fundamentação teórica, que consiste na antropologia cultural e no que se baseia, subsequente ao conceito de cultura, no qual é encaixado dentro da esfera da antropologia, a ciência que se dedica ao estudo do ser humano.

Dentro da esfera cultural, podemos encontrar a culinária que, em seu contexto atual, tem como característica que melhor pode defini-la seu multiculturalismo. Assim como a culinária japonesa, onde se dá o foco desse estudo.

No segundo capítulo é abordada a metodologia utilizada para os fins dessa pesquisa quali-quantitativa e como se deu a aplicação do questionário. Além de trazer também o questionário em si e os pontos em que foi fundamentado.

O terceiro e quarto capítulos, destina-se à apresentação dos dados recolhidos na pesquisa, assim como sua análise e interpretação. Procurando identificar como se estabeleceu essa visão que o brasileiro possui acerca da culinária japonesa, seja ela trazida pelos imigrantes japoneses, meios midiáticos etc.

Por fim, espera-se obter um resultado satisfatório de modo que esse estudo possa incentivar novas pesquisas e abordagens na área de culinária japonesa, ainda pouco explorada no nosso país, apesar de ser um sucesso crescente. Sendo uma das principais áreas, pela qual o Japão é reconhecido no Brasil.

CAPÍTULO 1

Fundamentação Teórica

1.1– Antropologia Cultural

Para compreender o que é cultura, primeiramente, é preciso estabelecer algumas definições. A antropologia, “ciência que tem por objeto o estudo e a classificação dos caracteres físicos do homem e dos agrupamentos humanos, bem como seu comportamento, costumes, crenças sociais etc.” (Michaelis Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa, 2015), historicamente é subdividida em duas grandes principais áreas, sendo elas a antropologia física ou biológica e a antropologia social ou cultural.

A antropologia biológica é geralmente classificada como uma ciência natural, enquanto a antropologia cultural é considerada uma ciência social. A antropologia biológica, como o nome já indica, dedica-se aos aspectos biológicos dos seres humanos. (CORREIA, 2018)

A antropologia cultural não possui uma definição consolidada. Posto isso, podemos apreender um conceito parcial, sendo a área que “investiga as questões culturais que envolvem o homem, sendo seus costumes, mitos, valores, crenças, rituais, religião, língua, entre outros aspectos, fundamentais na formação do conceito de cultura antropológico.” (Significados, 2018).

O termo ‘antropologia’ é comumente utilizado nos Estados Unidos, enquanto na Europa é designado como ‘etnologia’. Numa tentativa de universalização dos termos, Lévi-Strauss propõe que:

A etnografia consiste na observação e análise de grupos humanos tomados em sua especificidade [...], visando a restituição, tão fiel quanto possível, do modo de vida de cada um deles. A etnologia, por sua vez, utiliza de modo comparativo [...] os documentos apresentados pela etnografia. Com essas definições, a etnografia assume o mesmo sentido em todos os países, e a etnologia corresponde aproximadamente ao que se entende, nos países anglo-saxões [...], por antropologia social e cultural [...].” (LÉVI-STRAUSS, 2008, p. 14).

Sendo a antropologia cultural dedicada ao estudo das técnicas a serviço da vida social, a cultura se insere dentro do contexto como um dos focos de estudo dessa área.

1.2– Cultura

Uma vez captado o conceito de antropologia cultural, podemos adentrar na análise de cultura que, não diferentemente da conceituação anterior, é um termo tão complexo quanto. Etimologicamente, também se refere à agricultura, ao processo de trabalhar a terra, com o intuito de torná-la mais produtiva. De acordo com Tylor (1920, p. 1), o primeiro a dar uma definição para tal palavra, é todo aquele complexo que inclui o conhecimento, as crenças, a arte, a moral, a lei, os costumes e todos os outros hábitos e capacidades adquiridos pelo homem como membro da sociedade.

Dito isso, percebemos como a cultura é algo compartilhável, onipresente. Apesar de não ser homogênea, é dinâmica e recebe constantes influências, sempre em processo de mudança. E quem faz essa mudança acontecer é o próprio ser humano, pois ele não é apenas um receptor, mas aquele que cria, muda e inventa, ou seja, a cultura é dependente da ação humana. Da mesma forma que o ser humano também tem seu comportamento ajustado pela cultura, sendo modelados segundo seus interesses.

“Cultura” é o que os “outros” têm, que fazem ser eles e os tornam diferentes, separado de nós.¹ (DURANTI, 1997, p.23. Tradução nossa)

Para Duranti, o conceito de cultura nunca foi tão minucioso. Este conceito era criticado pelo modo generalizado no qual era tratado, pois ocultava as questões morais e sociais existentes entre as comunidades. E atualmente, é usado para explicar o porquê das minorias não se encaixarem nesses padrões da sociedade.

Um equívoco é pensarmos que possuímos apenas uma cultura; já que ela não possui fronteiras e conteúdo definidos. Ela consiste em uma série de elementos que comunicam entre si e se ligam como fenômenos culturais.

Muitos antropólogos definiram seu próprio conceito de cultura de acordo com suas visões e crenças, subdividindo a noção de cultura, separando-a em diferentes

¹ Texto original: “Culture” is what “others” have, what makes them and keeps them different, separate from us. (DURANTI, 1997, p.23)

áreas de estudo. Então seu significado foi se tornando muito mais complexo e amplo, e a cada nova geração os antigos conceitos são criticados e reformulados.

Não obstante, conseguimos inferir a percepção de cultura no decurso da nossa vivência. De modo igual ao nosso entendimento por conceitos abstratos, a cultura acaba se tornando parte da nossa própria vivência. Portanto, conseguimos entender a carga que carrega e sua essência, de modo que não temos a necessidade de carregar conosco sua conceituação.

GARCIA e CASTRO (2010) diz que, o que difere o homem dos demais animais é a culinária, um fenômeno estritamente cultural, caracterizada por um conjunto de aromas e sabores a uma dada cultura.

1.3– Culinária

A culinária é um componente fundamental da cultura. Não é somente o ato de cozinhar, é a comida de uma comunidade. “Pode ser entendida como qualquer tipo de processamento de transformação do alimento ou pode ser considerada a partir da passagem da ingestão de alimentos crus para cozidos.” (GARCIA; CASTRO, 2010).

Possui raízes sociais comuns, eliminando barreiras regionais, étnicas, de classe e gênero criando um elo entre a nação que determina sua autenticidade. Autenticidade que também é evidenciada pela personalidade, pois cada um tem seu tempo, tempero, modo de cozinhar etc.

Possui uma conexão direta com o desenvolvimento e organização da humanidade, diante da demanda por alimento e o aperfeiçoamento da alimentação, o homem começou a desenvolver tecnologias e a se organizar em grupos.

Com a descoberta do fogo, o homem melhorou a qualidade da sua alimentação. Da mesma forma, a agricultura e pecuária inovaram o cenário culinário. E diante de tantas melhorias, a culinária desenvolveu subáreas que estudam técnicas de preparo e as funções nutricionais dos alimentos.

Nos primórdios, a comida era considerada, principalmente, pela questão da sobrevivência. Assim, de acordo com as transformações e evoluções sociais, ligou-se à arte mudando sua perspectiva. A necessidade da rapidez diante da correria do

dia-a-dia tornou a alimentação mais prática e, de certa forma, também exigiu que as técnicas fossem aprimoradas.

Segundo HARRIS (1989), HERNÁNDEZ (2005) e GOODY (1995), conforme citado por GARCIA e CASTRO (2010), “Na perspectiva antropológica, a culinária pode ser analisada como produto da interação do homem com seu ecossistema, resultante de diferentes soluções que grupos humanos deram para a sua alimentação, integrada a um sistema simbólico que, [...] cumpre funções sociais e econômicas. ”

De acordo com GARCIA e CASTRO (2010), a função da culinária é a de que ela seria uma estratégia para que o homem convivesse com dois polos antagônicos. Tanto a necessidade de diversificar as fontes alimentares, como o medo de um alimento desconhecido pelo potencial risco que oferece. Constituindo a culinária que incorpora alimentos novos e também os torna familiares por incluí-los em um registro identificado de sabores. Tais procedimentos possibilitam atenuar o desconforto provocado por um alimento desconhecido.

Segundo GELLNER (1997, p.94), citado por CWIERTKA (2008, p.326): Como acontece com quaisquer outros construtos culturais, a culinária é uma mistura do velho e do novo, apresentando clara continuidade com o passado. Ela é ao mesmo tempo tenaz e volátil – nem é virtualmente imutável, “como uma geleira em movimento lento, que anda apenas uns poucos metros todo ano, preservando a continuidade enquanto muda”, nem tampouco é “sempre reinventada, sempre espúria” em sua falsa aparência de continuidade.

1.4– Culinária Japonesa

De acordo com o livro *Moderna Cozinha Japonesa: comida, poder e identidade nacional*², a culinária japonesa foi construída sobre dois pontos principais, através de um conjunto de práticas de consumo, costumes e atitudes locais e de elementos importados do exterior.

Uma das características multiculturais da culinária japonesa moderna vem da tendência dos japoneses de adotar o que vem de outros países, atitude que não se restringe à culinária. Essa facilidade de se adaptar às contribuições estrangeiras é que determina sua identidade.

² CWIERTKA, Katarzyna J. **Moderna Cozinha Japonesa: comida, poder e identidade nacional**; tradução Cristina Cupertino; apresentação à edição brasileira Arnaldo Lorençato. São Paulo; Editora Senac São Paulo, 2008. Título original: *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*.

“[...] a construção da culinária nacional japonesa impregnou-se profundamente do ambiente que a cercava e contou com o conhecimento, as habilidades e os valores que o povo japonês tinha acumulado ao longo do tempo. Muitos dos elementos constitutivos que hoje simbolizam a ‘niponicidade’ culinária estão, na verdade, profundamente enraizados no Japão. ” (CWIERTKA, 2008, p.326)

Da mesma forma que o Japão adotou as contribuições estrangeiras e às adaptou, tempos mais tarde, o Brasil não agiu diferente. Muitos pratos japoneses que chegaram ao país, seja de forma direta ou indireta, no decurso das mudanças que também sofreu com influência dos Estados Unidos, foram readaptados à nossa realidade e gostos.

A partir dessa mudança, buscamos compreender as origens de cada prato, ou pelo menos entender como o brasileiro enxerga essas adaptações. Se por culinária tradicional, as pessoas considerarem equivocadamente que as comidas e os modos de preparo não sofrem nenhuma alteração nessa exportação.

Assim, decidimos pesquisar sobre a visão do brasileiro acerca da culinária japonesa. Entretanto, por dificuldade de acesso e tempo, nos restringimos a esta pesquisa quali-quantitativa com alunos da Universidade de Brasília.

CAPÍTULO 2

Metodologia

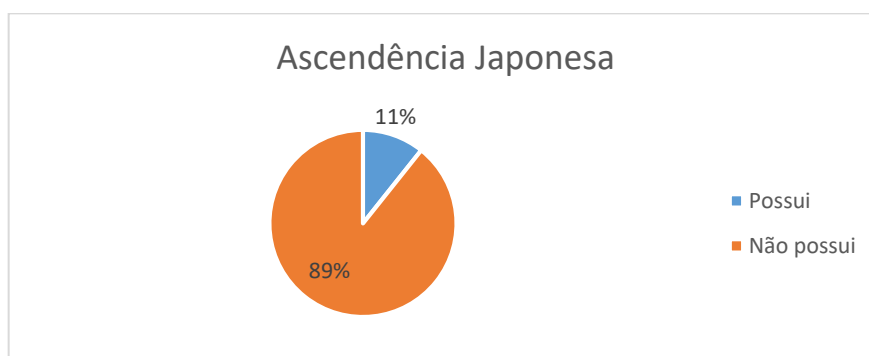
Para essa pesquisa quali-quantitativa, foi aplicado um questionário com os alunos da Universidade de Brasília, dos quais estão cursando ou que já cursaram a matéria de Sociedade Japonesa Contemporânea ofertada pelo curso de Licenciatura em Língua e Literatura Japonesa.

A abordagem sobre cultura japonesa faz parte do programa dessa matéria, sendo uma das únicas dentre as disciplinas obrigatórias que possui foco voltado para a história e cultura.

O objetivo do questionário é identificar a visão e opinião dos entrevistados acerca da culinária japonesa, mais em específico, do que eles acreditam ser pratos ou ingredientes de origem japonesa. Através dessa análise, poderemos compreender quais itens são reconhecidos como sendo japoneses aqui no Brasil, ou pelo menos no contexto dos participantes. Bem como, os pratos mais populares entre eles.

Visando esse objetivo, e utilizando como base para a escolha dos tópicos de pratos e ingredientes, cujos foram citados por Katarzyna J. Cwiertka (2008). Contamos com a participação de 28 (vinte e oito) alunos, dentre os quais apenas 11% alegaram possuir ascendência japonesa como mostra o Gráfico 1.

Gráfico 1 – Ascendência Japonesa



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2018

2.1– Aplicação

No dia 2 (dois) de outubro de 2018, foi realizada a pesquisa mediante um questionário aplicado durante a aula da matéria de Sociedade Japonesa Contemporânea. Os estudantes que concordaram participar, assinaram previamente um termo de confidencialidade (ver Anexo 1), no qual os dados coletados seriam utilizados somente para desenvolvimento de estudo, zelando pela privacidade dos participantes que, caso necessário, serão identificados através de pseudônimos.

2.2- Questionário

No questionário foram estabelecidas algumas perguntas pessoais como: idade, gênero, se possuem alguma ascendência japonesa, quanto tempo estudam japonês. E também, se têm interesse por culinária em geral e culinária japonesa. Por conseguinte, é trazida a pergunta “Você considera essas comidas de origem japonesa? ”. São dados 23 (vinte e três) pratos e ingredientes que poderiam ser classificados de acordo com o que melhor se adequa à pergunta e foram disponibilizadas as seguintes alternativas: discordo totalmente, discordo parcialmente, concordo parcialmente, concordo totalmente e ainda, a opção de deixar em branco caso não conhecessem a comida. Foi escolhida uma variação da escala Likert, utilizando-se de quatro pontos e uma opção neutra. A escolha é justificada pela facilidade de manuseio e já que esta é usada para medir concordância de pessoas a determinadas afirmações relacionadas a construtos de interesse. (JÚNIOR; COSTA, 2014.).

| QUESTIONÁRIO – CENÁRIO DA CULINÁRIA JAPONESA | |
|---|----------------------|
| Pseudônimo: | |
| Idade: | |
| Gênero: | |
| Possui ascendência japonesa? | SIM () NÃO () |
| Há quanto tempo estuda japonês (em anos)? | |

Continua

Como classifica seu contato com a culinária em geral? (Pode marcar mais de 1 opção)

- () Gosto de cozinhar
- () Gosto de provar/comer
- () Não me interessa por culinária

E quanto à culinária japonesa? (Pode marcar mais de 1 opção)

- () Gosto de cozinhar
- () Gosto de provar/comer
- () Não me interessa pela culinária japonesa

Para cada item, marque um X no espaço que melhor se adequa à sua opinião.

| Você considera essas comidas de origem japonesa? | Discordo Totalmente | Discordo Parcialmente | Concordo Parcialmente | Concordo Totalmente |
|---|----------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| Sushi | | | | |
| Sashimi | | | | |
| Onigiri | | | | |
| Tempura | | | | |
| Yakisoba | | | | |
| Misoshiru | | | | |
| Gyoza | | | | |
| Harumaki (Rolinho primavera) | | | | |
| Temaki | | | | |
| Shoyu | | | | |
| Tofu | | | | |
| Udon | | | | |
| Lámen | | | | |
| Sukiyaki | | | | |
| Karê raisu | | | | |

Continua

| Você considera essas comidas de origem japonesa? | Discordo Totalmente | Discordo Parcialmente | Concordo Parcialmente | Concordo Totalmente |
|---|----------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| Umeboshi | | | | |
| Tonkatsu | | | | |
| Frango xadrez | | | | |
| Teriyaki | | | | |
| Kimtchi | | | | |
| Okonomiyaki | | | | |
| Teppanyaki | | | | |
| Yakiniku | | | | |

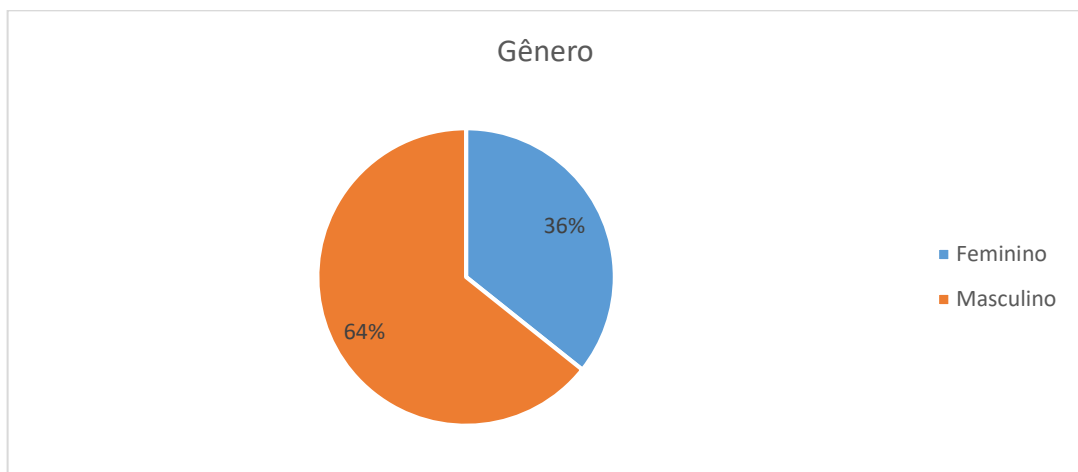
CAPÍTULO 3

Dados

A aplicação do questionário levantou os seguintes resultados diante da primeira parte da pesquisa, em que visamos estabelecer o perfil dos entrevistados.

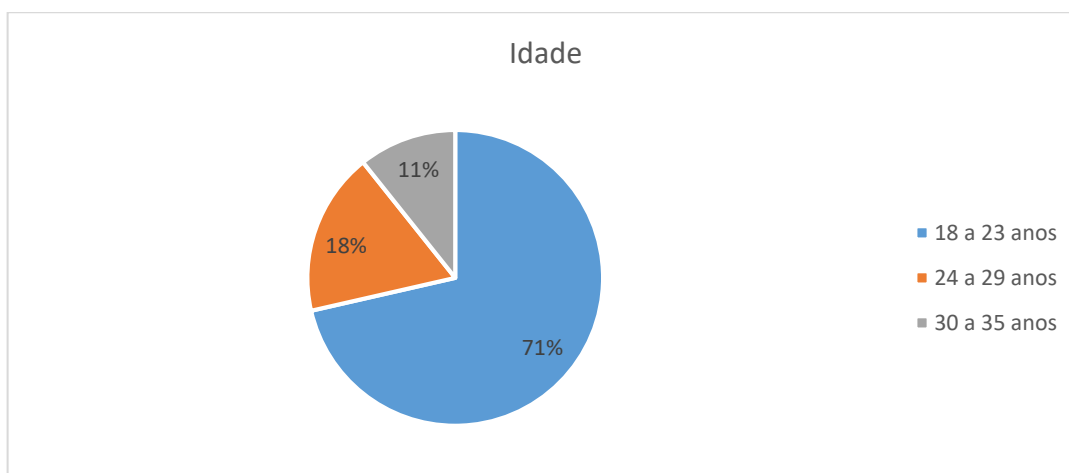
De acordo com o gráfico 2, podemos observar que a maioria dos participantes do questionário são do gênero masculino sendo 64%, enquanto 36% são do gênero feminino. Dentre estes, encaixam-se na faixa etária entre 18 e 34 anos, contabilizando essa faixa de 6 em 6 anos, foi estabelecido 3 diferentes grupos, no qual 71% possuem 18 a 23 anos, 18% são de 24 a 29 anos e apenas 11% sendo de 30 a 35 anos, como pode ser observado no gráfico 3. Considerando que a pesquisa foi realizada entre estudantes universitários, poderíamos prever que a maioria dos alunos seriam jovens, principalmente cursando sua primeira graduação.

Gráfico 2 – Gênero dos estudantes



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2018

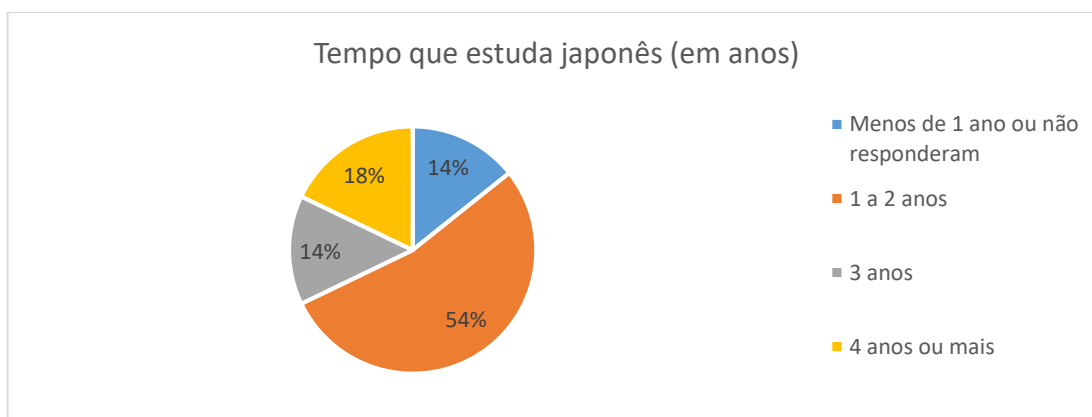
Gráfico 3 – Idade dos estudantes



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2018

Mais da metade dos entrevistados (54%), assumiram estudar japonês entre 1 a 2 anos, vide Gráfico 4. Isso ocorre, provavelmente, pelo fato da matéria em que os alunos estão matriculados ser ofertada durante o terceiro semestre do curso. Sendo assim, os alunos estariam no curso a um ano e meio de acordo com o fluxo curricular. Posteriormente, temos que 14% estudam japonês a 3 anos, da mesma forma que também somam 14%, os que estudam a menos de 1 ano ou não responderam à essa questão. Por fim, somam-se 18% àqueles que estudam japonês a 4 anos ou mais. A faixa total de anos se estabelece entre 1 a 7 anos de estudo, não sendo necessariamente, somente na universidade.

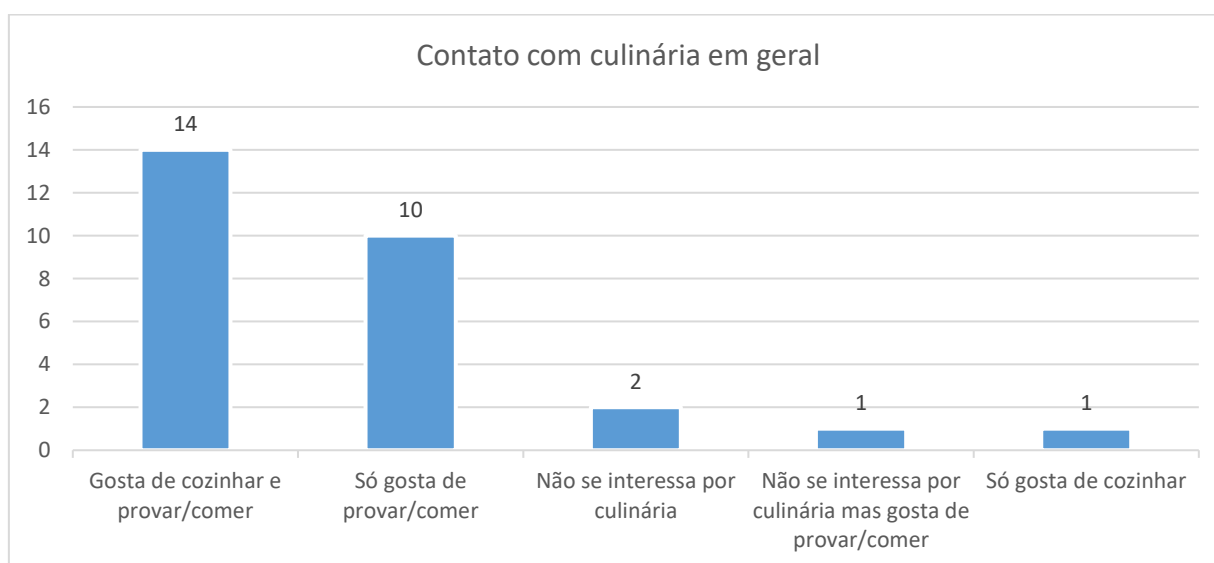
Gráfico 4 – Há quanto tempo os alunos estudam japonês (em anos)



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2018

Para traçar um perfil do contato que os estudantes possuem com a culinária em geral, foram sugeridas três opções para marcação sendo elas: 1ª – Gosto de cozinhar, 2ª – Gosto de provar/comer e 3ª – Não me interessa por culinária, da qual mais de uma opção poderia ser marcada. Dentre os 28 participantes, vemos no Gráfico 5 que metade marcou que gosta de cozinhar e provar/comer as comidas da culinária em geral. E 10 deles só gostam de provar/comer, mas não gostam de cozinhar. Dois alunos marcaram que não se interessam por culinária, mas mesmo assim participaram normalmente do questionário. Houve um caso onde a pessoa não se interessa por culinária, mas ainda sim gosta de provar/comer e apenas um caso também em que a pessoa só gosta de cozinhar, mas não gosta de comer/provar.

Gráfico 5 – Contato com culinária em geral

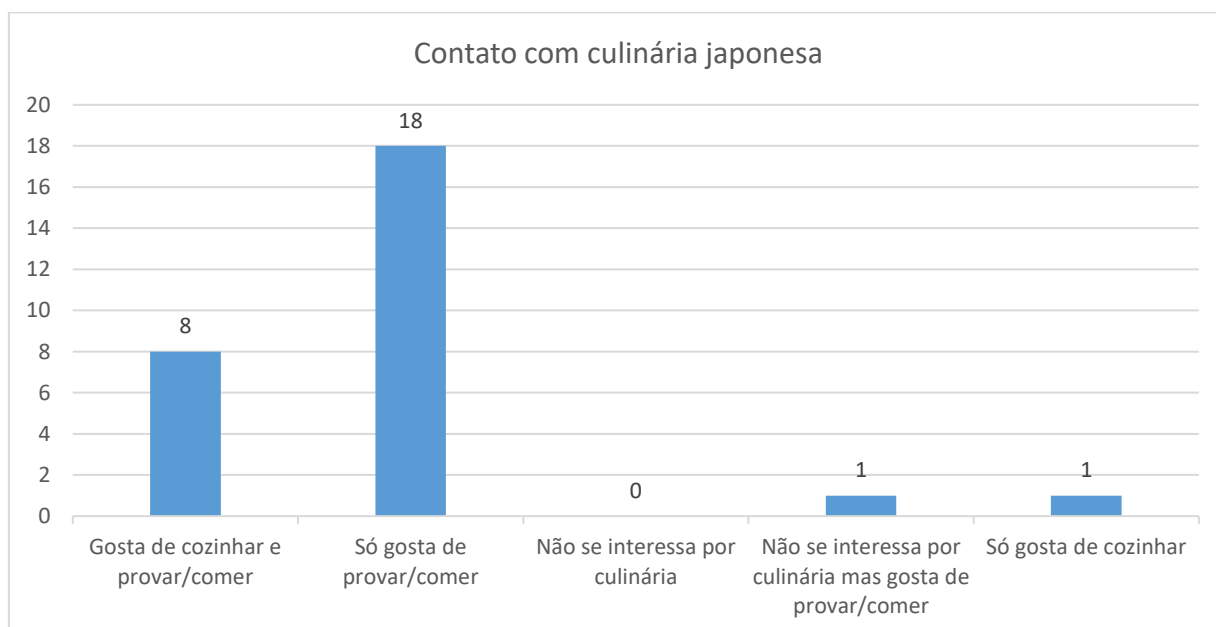


Fonte: Elaborado pela própria autora, 2018

Da mesma forma que o Gráfico 5, foram sugeridas as mesmas três opções para marcação, funcionando igual descrito anteriormente. Porém, o Gráfico 6 trata do contato com a culinária japonesa em específico. Comparando os dois gráficos (Gráfico 5 e Gráfico 6), podemos extrair algumas inferências. Tal qual, como foi de se esperar, a quantidade de pessoas que gostam de cozinhar e provar/comer da culinária japonesa reduziu bastante, de 14 marcações para 8, talvez pelo fato dos

pratos dessa culinária serem mais complexos de se preparar, pela disponibilidade reduzida dos ingredientes no mercado ou pelo preço. Consequentemente, os que marcaram que só gostam de provar/comer os alimentos da culinária japonesa aumentou de 10 para 18 votos. Curiosamente, não houve nenhuma sinalização dos que não se interessam pela culinária japonesa, nesse caso podemos sugerir que estes não se interessam pela culinária em geral, entretanto se interessam pela culinária japonesa e igualmente ao gráfico anterior, manteve-se as escolhas de quem não se interessa por culinária japonesa mas gosta de provar/comer e de quem só gosta de cozinhar, mas não gosta de provar/comer. Porventura, com um aprofundamento maior, poderíamos nos certificar das escolhas das opções através de justificativas dadas pelos próprios participantes; quais suas motivações para cozinhar, o porquê de gostar de cozinhar, mas não gostar de comer ou não gostar de culinária mas gostar de comer etc. Por não ser o foco do estudo em si, desprezaremos essas questões no momento e que, futuramente, talvez possam ser trabalhadas de outra maneira.

Gráfico 6 – Contato com culinária japonesa



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2018

A seguir, traz-se uma tabela que pôde ser construída a partir das respostas para a segunda parte do questionário, cuja pergunta era “Você considera essas comidas de origem japonesa? ”. As numerações marcam a quantidade de votos de cada estudante de acordo com sua marcação.

Tabela 1 – Quantidade de votos do questionário para cada comida

| COMIDAS | Discordo totalmente | Discordo parcialmente | Concordo parcialmente | Concordo totalmente | Em branco |
|----------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------|
| Sushi | 1 | 0 | 3 | 24 | 0 |
| Sashimi | 1 | 0 | 4 | 23 | 0 |
| Onigiri | 0 | 0 | 2 | 25 | 1 |
| Tempura | 4 | 5 | 8 | 8 | 3 |
| Yakisoba | 4 | 5 | 7 | 11 | 1 |
| Misoshiru | 0 | 0 | 7 | 18 | 3 |
| Gyoza | 7 | 6 | 4 | 9 | 2 |
| Harumaki | 7 | 11 | 3 | 5 | 2 |
| Temaki | 1 | 0 | 7 | 20 | 0 |
| Shoyu | 1 | 0 | 6 | 20 | 1 |
| Tofu | 3 | 6 | 7 | 11 | 1 |
| Udon | 1 | 0 | 9 | 17 | 1 |
| Lámen | 2 | 3 | 5 | 17 | 1 |
| Sukiyaki | 0 | 3 | 5 | 16 | 4 |
| Karê raisu | 8 | 5 | 6 | 6 | 3 |
| Umeboshi | 0 | 1 | 5 | 16 | 6 |
| Tonkatsu | 2 | 1 | 10 | 9 | 6 |
| Frango xadrez | 16 | 9 | 1 | 1 | 1 |
| Teriyaki | 2 | 6 | 7 | 10 | 3 |
| Kimtchi | 13 | 1 | 2 | 6 | 6 |
| Okonomiyaki | 0 | 1 | 5 | 17 | 5 |
| Teppanyaki | 2 | 2 | 8 | 6 | 10 |
| Yakiniku | 3 | 5 | 2 | 14 | 4 |

Fonte: Elaborado pela própria autora, 2018

Notas: *A maioria das comidas citadas nesta tabela foram retiradas do livro da CWIERTKA, 2008.

**Algumas adaptações foram feitas para manter o padrão da romanização, não presente durante a tradução da obra original.

Na Tabela 1 podemos observar a quantidade de votos que cada prato recebeu conforme opinião dos estudantes quanto à sua origem japonesa, ou seja, utilizando como exemplo o *sushi*, a pessoa marca um 'x' no espaço que melhor se adequa aos seus conhecimentos e crenças, se ela discorda totalmente que o *sushi* seja uma comida de origem japonesa, se ela discorda parcialmente, se concorda parcialmente ou se concorda totalmente. Caso não conheça o prato, teria a opção de não marcar nenhum desses quatro espaços e deixar em branco.

CAPÍTULO 4

Análise

Com o intuito de uma melhor organização desta análise, dispostemos cada comida em um tópico a fim de explorá-las separadamente, assim como tentaremos interpretar os resultados obtidos para cada tópico, ainda que muitos sejam parecidos um com o outro. Considerando os 28 participantes:

- **Sushi** – vinte e quatro alunos concordam totalmente que o *sushi* seja um prato de origem japonesa, três concordam parcialmente e um discorda totalmente. Não houve abstenção, podendo assim inferir o quanto a popularidade do *sushi* é exercida aqui no Brasil. No questionário não foi especificado o tipo de *sushi* ou do que ele é feito. Pela variedade existente nos restaurantes japoneses que atuam no Brasil, talvez alguns votos dos que concordaram parcialmente seja a esse respeito.
- **Sashimi** – vinte e três concordam totalmente que o *sashimi* seja de origem japonesa, quatro concordam parcialmente e um discorda totalmente. Da mesma forma que o *sushi*, o *sashimi* é tão popular quanto ele.
- **Onigiri** – vinte e cinco votos dos que concordam totalmente, dois que concordam parcialmente e um voto em branco. Dos listados até o momento, foi um dos únicos alimentos que nenhum discordou em ser de origem japonesa. Mais conhecido no Brasil pelo nome de ‘bolinho de arroz’, o arroz japonês traz uma característica muito forte ligada à cultura japonesa.
- **Tempura** – oito pessoas concordam totalmente, oito concordam parcialmente, cinco discordam parcialmente, quatro discordam totalmente e três deixaram em branco. Os votos nessa categoria ficaram bem divididos, diante do fato do prato ter tido influências portuguesa ou por ser empanado e frito, talvez tenha gerado alguma hesitação.
- **Yakisoba** – onze concordam totalmente, sete concordam parcialmente, cinco discordam parcialmente, quatro discordam totalmente e um em branco. O *yakisoba* é bastante conhecido em Brasília, principalmente pelos festivais

realizados pelas comunidades *nikkei* (japoneses e seus descendentes) que aqui se estabelecem, além de vários restaurantes também oferecerem esse prato. Pode gerar incerteza quanto à sua origem por ser bastante popular nos restaurantes de comida chinesa.

- **Misoshiru** – dezoito estudantes concordam totalmente, enquanto sete concordam parcialmente e três não responderam. Prato típico de uma refeição japonesa, não parece ser muito conhecido em Brasília. Reconhecido por ser uma sopa feita a base de soja.
- **Gyoza** – nove concordam totalmente, quatro concordam parcialmente, seis discordam parcialmente, sete discordam totalmente e dois em branco. O *gyoza* originalmente é um prato típico da culinária chinesa, mas se tornou tão popular no Japão que chegou ao Brasil como parte da culinária japonesa. De acordo com Cwierka (2008, p.269), o *gyoza* ficou em terceiro lugar entre os pratos servidos com mais frequência no Japão contemporâneo.
- **Harumaki** – com cinco marcações na opção de concordo totalmente, três na concordo parcialmente, onze que discordam parcialmente, sete que discordam totalmente e duas pessoas que deixaram em branco. Mais conhecido como rolinho primavera, o *harumaki* é de origem chinesa, porém a nomenclatura utilizada vem do japonês, que pode ter interferido em algumas respostas.
- **Temaki** – vinte concordam totalmente, sete concordam parcialmente e um discorda totalmente. No Japão não há *temakerias*, e também não fazem parte do cenário gastronômico das metrópoles dos Estados Unidos, tornaram-se referência no Brasil como um estilo de *fast-food*.³ Pela semelhança dos ingredientes que compõe o sushi, pode ser facilmente apontado como de origem japonesa.
- **Shoyu** – vinte votos para concordo totalmente, seis para concordo parcialmente, um para discordo totalmente e um em branco. Não se sabe ao certo as origens do *shoyu*, mas provém dos países asiáticos. Como a soja possui uma ligação muito forte com produtos de origens asiáticas, o *shoyu* acaba se entrelaçando neste meio.

³ LORENÇATO, Arnaldo. Apresentação à edição brasileira. In: CWIERTKA, Katarzyna J. **Moderna cozinha japonesa: comida, poder e identidade nacional**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. P.11-54.

- **Tofu** – onze pessoas concordam totalmente, sete concordam parcialmente, seis discordam parcialmente, três discordam totalmente e uma não votou. Assim como o *shoyu*, o *tofu* também tem suas origens asiáticas. Ficou muito conhecido por suas propriedades nutricionais, rico em proteína que acabou sendo adotado em muitas dietas e por vegetarianos.
- **Udon** – teve dezessete marcações em concordo totalmente, nove em concordo parcialmente, uma em discordo totalmente e uma em branco. Atualmente, é quase tão conhecido quanto o *lâmen*, sendo muitas vezes confundido. É mais raro encontrar em restaurantes de comida japonesa, se tornou popular em Brasília pelos festivais de comida que trazem pratos japoneses diferentes para o público.
- **Lâmen** – dezessete votos em concordo totalmente, nove em concordo parcialmente, três em discordo parcialmente, dois em discordo totalmente e um não respondeu. Provavelmente, muito difundido pela cultura pop japonesa através dos *animes* e *mangás*, principalmente para os jovens participantes dessa pesquisa. Os votos foram bem parecidos com o *udon*, talvez pelo conhecimento da diferença entre os macarrões que são utilizados nos dois pratos, alguns votos foram em discordância comparado ao anterior.
- **Sukiyaki** – dezesseis concordam totalmente, cinco concordam parcialmente, três discordam parcialmente e quatro em branco. Não parece ser um prato muito comum em Brasília e esse fato, possivelmente, explique o aumento da abstenção nas respostas.
- **Karê raisu** – seis concordam totalmente, seis concordam parcialmente, cinco discordam parcialmente, oito discordam totalmente e três deixaram em branco. Dentre os citados acima, foi o que obteve maior número de votos no campo dos que discordam totalmente, pressupondo que a base do prato é de origem indiana, muitos não consideram o *karê raisu* sendo um prato de origem japonesa, além do seu nome ser escrito em *katakana*, silabário japonês utilizado para palavras de origem estrangeira.
- **Umeboshi** – dezesseis concordam totalmente, cinco concordam parcialmente, um discorda parcialmente e seis deixaram em branco. O *umeboshi*, não consiste em um prato, mas sim em uma especialidade da culinária japonesa.

Tem se popularizado aos poucos, de modo que muitas pessoas começaram a se interessar por essa culinária exótica.

- ***Tonkatsu*** – nove concordam totalmente, dez concordam parcialmente, um discorda parcialmente, dois discordam totalmente e seis deixaram em branco. Acredita-se que muitos já experimentaram, mas que não tenham muita certeza quanto ao nome em japonês. Por esse motivo, acredita-se que muitos não tiveram confiança quanto à sua origem.
- **Frango xadrez** – uma pessoa concorda totalmente, uma concorda parcialmente, nove discordam parcialmente, dezesseis discordam totalmente e uma deixou em branco. Este tópico foi adicionado pensando em colocar um prato que não tivesse origens japonesas como um teste para ver se os participantes estavam prestando atenção ao que estava sendo marcado ou se estavam marcando aleatoriamente. Ainda sim obtivemos dois votos que concordam totalmente e parcialmente de que o frango xadrez possua alguma origem japonesa.
- ***Teriyaki*** – dez concordam totalmente, sete concordam parcialmente, seis discordam parcialmente, dois discordam totalmente e três deixaram em branco. Apesar de não ser um prato, o *teriyaki* é um método japonês de cozinhar, que também é facilmente confundido com o molho *teriyaki*, muito utilizado como acompanhamento para os *sushis* fritos, conhecidos como *hots*.
- ***Kimtchi*** - seis concordam totalmente, dois concordam parcialmente, um discorda parcialmente, treze discordam totalmente e seis deixaram em branco. O *kimtchi* (conhecido no Japão como *kimuchi*) possui suas origens na Coreia, sendo uma das bases principais de suas refeições. Inicialmente, com sua chegada ao Japão, não agradava ao paladar dos japoneses (CWIERTKA, 2008, p. 287). A partir dos anos 90, ocorreu um enorme aumento de vendas e no início desse milênio, se tornou o número um entre todas as conservas de legumes produzidas no Japão.
- ***Okonomiyaki*** – dezessete concordam totalmente, cinco concordam parcialmente, um discorda parcialmente e cinco deixaram em branco. O *okonomiyaki* vem ganhando fama recentemente em Brasília, sendo vendido principalmente em festivais japoneses. Pelo nome bem japonês, muitos concordam que seja de origem japonesa.

- ***Teppanyaki*** – seis concordam totalmente, oito concordam parcialmente, dois discordam parcialmente, dois discordam totalmente e dez deixaram em branco. O *teppanyaki*, é mais conhecido como um estilo de preparar alimentos utilizando grelhas de ferro, do que um prato em si. Muitos já devem ter visto, porém não conhecem a nomenclatura utilizada.
- ***Yakiniku*** – quatorze concordam totalmente, dois concordam parcialmente, cinco discordam parcialmente, três discordam totalmente e quatro deixaram em branco. De acordo com Cwierka (2008, p. 285), o *yakiniku* possui origem coreana e se refere a carne grelhada, em contrapartida às vísceras grelhadas que costumavam comer no pós-guerra.

Verificando o resultado geral das respostas, constatamos que, apesar das semelhanças sociais entre os participantes do questionário; estudantes da mesma Universidade, com proporções de idade parecidas, que possuem algum interesse na cultura japonesa, seja por querer aprender a língua já que estão cursando letras-japonês; cada um é inserido em um contexto cultural diferente. Nem todos possuem interesse pela culinária japonesa, ainda que gostem de cozinhar ou que demonstrem interesse por certos aspectos da cultura japonesa.

Os pratos e ingredientes que possuíam menor divergência entre as opiniões, ou seja, os que obtiveram vinte votos ou mais na mesma classificação, infere-se que os estudantes possuem um melhor conhecimento sobre eles ou sobre a sua procedência. De acordo com a quantidade de votos são, respectivamente, o *onigiri* (Gráfico 7), o *sushi* (Gráfico 8), o *sashimi* (Gráfico 9), o *temaki* (Gráfico 10) e o *shoyu* (Gráfico 11).

Gráfico 7 – Porcentagem de votos em Onigiri

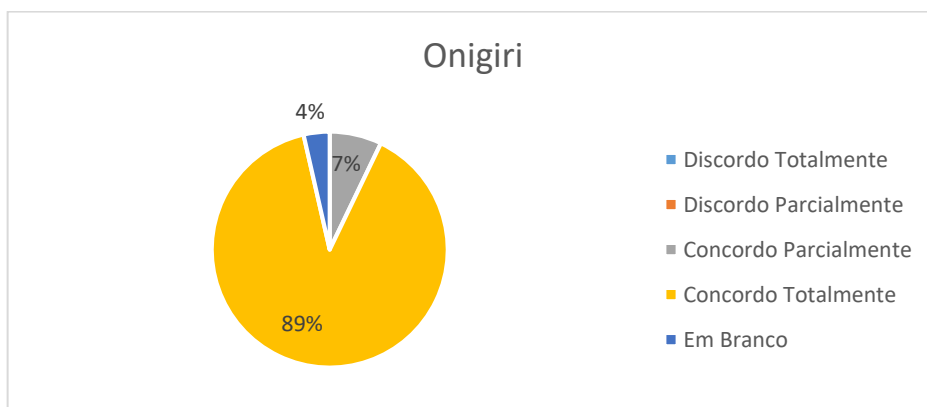


Gráfico 8 – Porcentagem de votos em Sushi

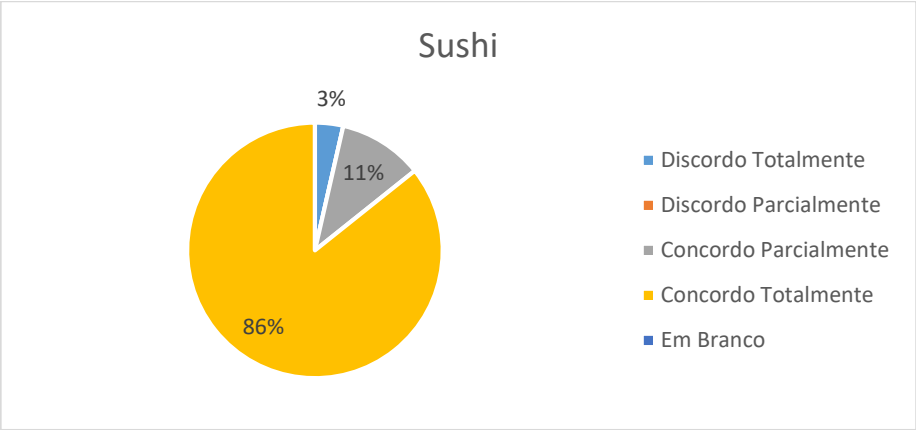


Gráfico 9 – Porcentagem de votos em Sashimi

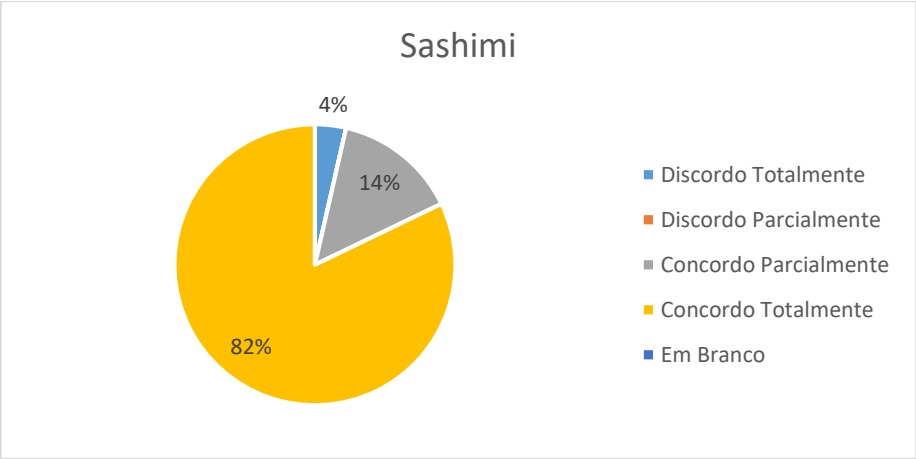


Gráfico 10 – Porcentagem de votos em Temaki

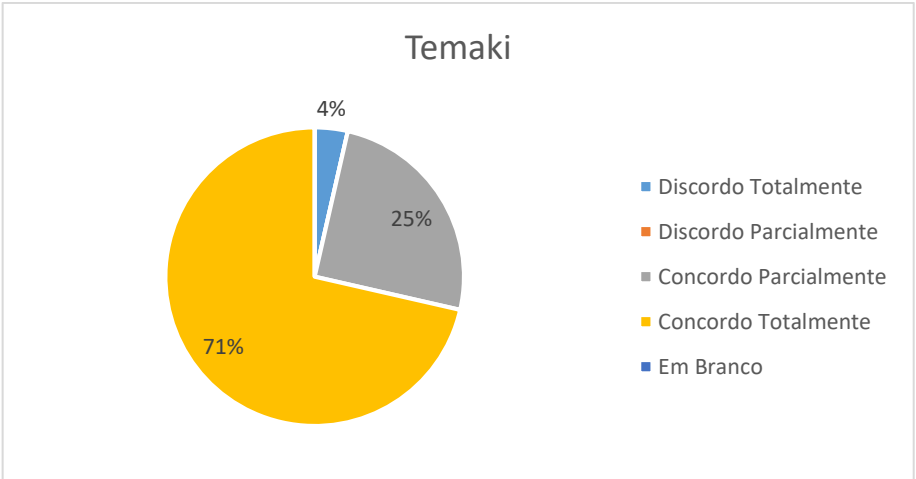
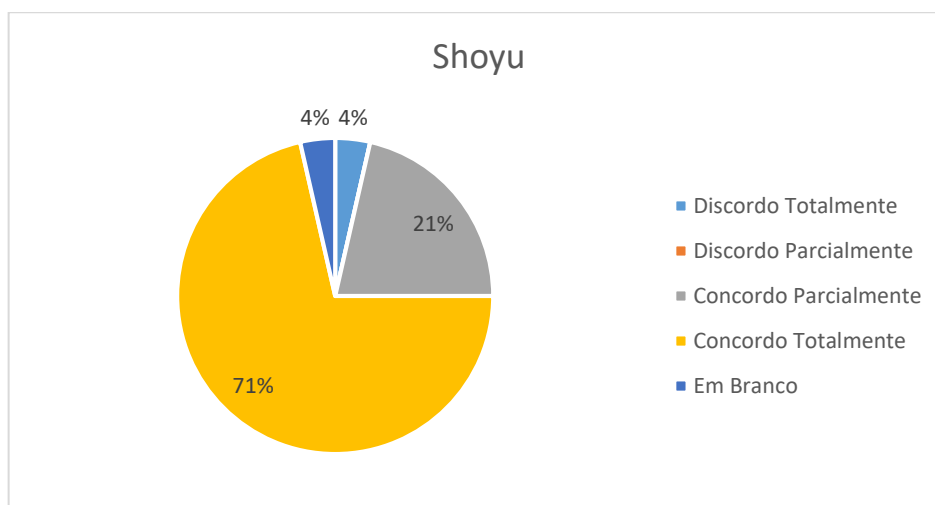


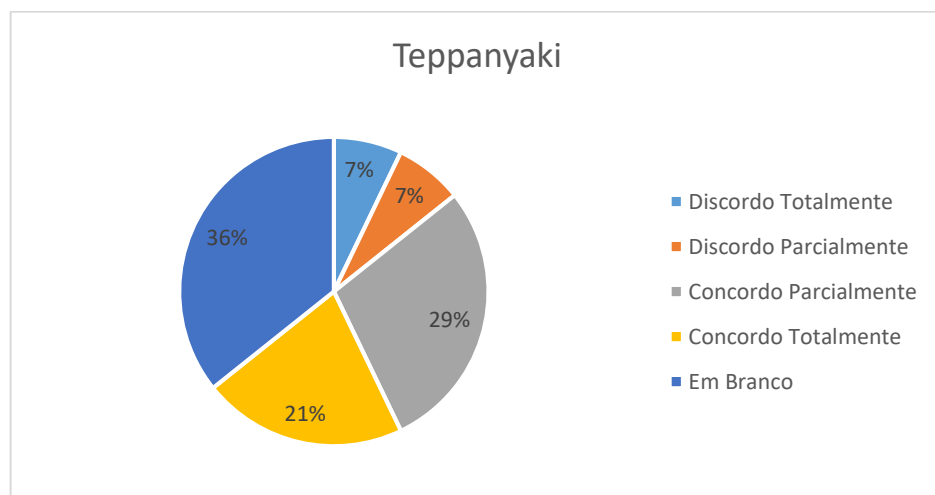
Gráfico 11 – Porcentagem de votos em Shoyu



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2018

Apenas um dos pratos se destacou quanto à quantidade de pessoas que o deixaram em branco, somando 36% do total, o *teppanyaki* (Gráfico 12). Possivelmente, por se referir mais a um estilo de preparo de alimentos do que um alimento em si, o *teppanyaki* para Cwiertka (2008, p. 345) significa, literalmente, “frito em chapa de aço”. Ainda diz que, a palavra indica um estilo de refeição que permite aos clientes, sentados em torno de uma grande chapa de aço, observar a carne, os mariscos e os legumes sendo fritos diante de seus olhos.

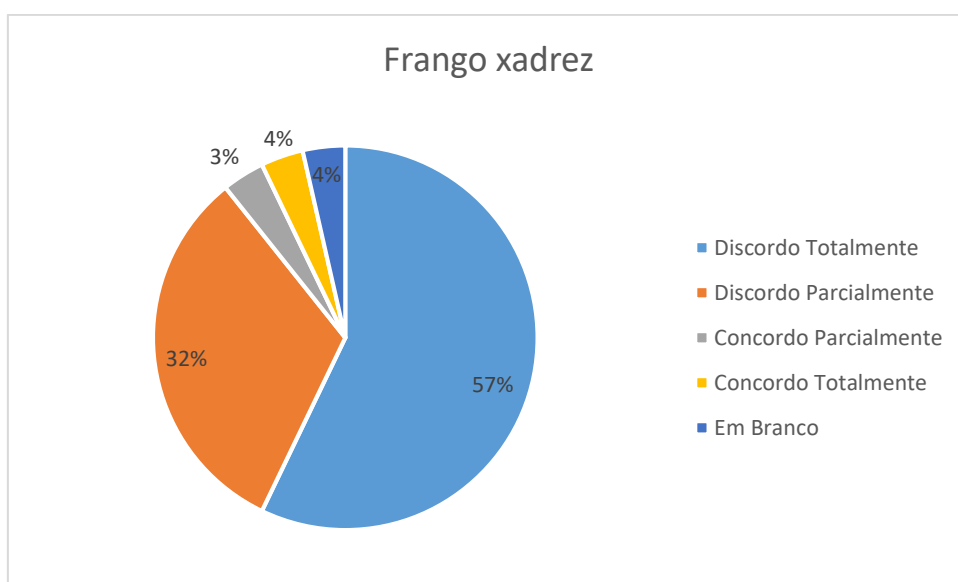
Gráfico 12 – Porcentagem de votos em Teppanyaki



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2018

Imprevistamente, ao observar a porcentagem de votos que obtemos no tópico ‘frango xadrez’, ao somar a porcentagem dos que concordam de alguma forma, temos que 8% concordam que o prato seja de origem japonesa, como podemos observar no Gráfico 13. Apesar do tópico ter sido adicionado propositalmente com o intuito de testar a atenção dos participantes e saber se eles realmente estavam pensando nas questões que estavam marcando, também podemos inferir que as pessoas que assinalaram essa questão, concordando que o prato possua alguma origem japonesa, possam de fato acreditar nessa questão.

Gráfico 13 – Porcentagem de votos em Frango xadrez



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2018

Curiosamente, percebemos que muitos pratos são conhecidos por seus nomes traduzidos ou readaptados à nossa cultura, como exemplo, peixe cru para se referir ao *sashimi*, bolinho de arroz para o *onigiri*, sopa de soja para o *misoshiru*, pastel japonês para o *gyoza*, rolinho primavera para o *harumaki*, cone para o *temaki*, molho de soja para o *shoyu*, queijo de soja para o *tofu*. Presumivelmente, se tivéssemos adicionado esses nomes juntamente aos nomes japoneses ou algum indicativo do que as comidas são constituídas, teríamos menos abstenções nas votações. O único caso em que isso ocorreu foi no *harumaki*, cujo ao lado colocamos a palavra ‘rolinho primavera’.

Desse modo, pudemos constatar como a mente humana trabalha readaptando as coisas para o que ela está familiarizada, de modo que isso se torne confortável e prático. De natureza igual, ela atua modificando as nomenclaturas, isso também ocorre com os alimentos, muitos ingredientes são readaptados para o costume do nosso paladar. De acordo com GARCIA e CASTRO (2018), o registro sensorial de uma culinária, definido como o resultado de um complexo de sensações geradas pelo gosto, aroma, temperatura e tato, a torna reconhecida pela familiaridade com os seus sabores, compondo a personalidade de determinada cozinha.

CONCLUSÃO

Diante dos dados e das análises, percebemos que a visão dos estudantes que responderam ao questionário sobre a culinária tradicional japonesa é totalmente diferente da que é percebida segundo os japoneses; baseado nos pratos consumidos diariamente e que forma a base alimentar japonesa, citado por Cwiertka. Tendemos a classificar diferentes tipos de comida nos referindo à sua “nacionalidade”, ignorando as origens recentes e os atributos emprestados, reinterpretados ou inventados da comida que estão por trás delas, vendo as culinárias nacionais bem mais tradicionais do que ela realmente são. (CWIERTKA, 2008, p. 328). Portanto, não podemos pressupor que a culinária japonesa vista pelos brasileiros seja menos tradicional do que a culinária tradicional japonesa vista pelos próprios japoneses.

Cwiertka (2008, p. 330) ainda diz que a culinária nacional surge como resultado da negociação entre o local e o estrangeiro. Levando isso em consideração, podemos identificar essas influências culinárias que vieram do Japão e que nos apropriamos de certa forma, adaptando para os nossos costumes. Então, não podemos julgar que exista uma maneira totalmente correta de preparar um prato.

Aparentemente o brasileiro possui uma aceitação muito grande quanto aos pratos de origem estrangeira. Acostumados aos sabores fortes e variedades, os itens que introduzem no seu cotidiano têm cada vez aumentado e atraído novos clientes para esse mercado. Hoje em dia não é difícil encontrar diversos tipos de restaurantes que trabalham com pratos estrangeiros, ou até mesmo com vários pratos de diferentes nacionalidades no mesmo estabelecimento.

Esse multiculturalismo é retratado por Cwiertka (2008, p. 68) como sendo apenas um aspecto da transformação culinária, que pode ser descrito como uma homogeneização persistente das práticas e atitudes culinárias locais.

Ainda há muito a ser explorado ao longo dessa análise, principalmente se focarmos em outros fatores ou se pensarmos numa expansão na quantidade de pessoas entrevistadas, teríamos muito a acrescentar diante de um estudo em âmbito nacional.

Espera-se que esta breve pesquisa quali-quantitativa incentive novas pesquisas na área e possa acrescentar novas visões diante deste tema. De maneira a gerar novos trabalhos acadêmicos voltados para a cultura, principalmente para a cultura japonesa e a sua culinária, tão pouco sondada no nosso país.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CORRÊA, Alexandre Fernandes. “O que você gostaria de saber sobre a **Antropologia. O que é Antropologia? O que fazem os antropólogos?** ”. Coluna ed. nº 10. Disponível em: <<http://www.antropologia.com.br/colu/colu10.html>>. Acesso em 15 nov. 2018.

CWIERTKA, Katarzyna J. **Moderna Cozinha Japonesa**: comida poder e identidade nacional. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

DURANTI, Alessandro. Theories of culture. In: _____. **Linguistic anthropology**. New York: Cambridge University Press, 1997. cap 2, p. 23-50.

GARCIA, Rosa Wanda Diez; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. **A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição**. 2010. Artigo disponível em: <https://www.scielo.org/scielo.php?pid=S1413-81232011000100013&script=sci_arttext&tlng=en>. Acesso em 23 nov. 2018.

JUNIOR, Severino Domingos da Silva; COSTA, Francisco José. **Mensuração e Escalas de Verificação**: uma Análise Comparativa das Escalas de Likert e *Phrase Completion*. PMKT - Revista Brasileira de Pesquisas de Marketing, Opinião e Mídia. 2014. Artigo disponível em: <http://www.revistapmkt.com.br/Portals/9/Volumes/15/1_Mensura%C3%A7%C3%A3o%20e%20Escalas%20de%20Verifica%C3%A7%C3%A3o%20uma%20An%C3%A1lise%20Comparativa%20das%20Escalas%20de%20Likert%20e%20Phrase%20Completion.pdf>. Acesso em 3 dez. 2018.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Antropologia estrutural**. 1ª ed. Cosac Naify, 2008.

Michaelis Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa, Editora Melhoramentos Ltda., 2015. Disponível em: <<https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/antropologia/>>. Acesso em 15 nov. 2018.

Significados. Disponível em: <<https://www.significados.com.br/antropologia/>>. Acesso em 15 nov. 2018.

TYLOR, Edward B. **Primitive Culture**: Researcher into the Development of Mythology, Philosophy, Religion Language, Art, and Custom. 6 ed. London, 1920.

APÊNDICE 1

Termo de Confidencialidade

Eu, Lays Akemi Saiki, declaro que todos os dados coletados nesta pesquisa serão utilizados somente para desenvolvimento de estudo, destinado a atingir o objetivo proposto no meu trabalho de conclusão do curso de letras – japonês e não os utilizar para outros estudos sem o devido consentimento dos participantes. Comprometo-me a zelar pela privacidade e pelo sigilo dos participantes, que deverão se identificar apenas através de pseudônimos para fins de citação, caso haja necessidade. Declaro, ainda, que não há conflitos de interesses entre a pesquisadora e participantes da pesquisa.

Declaro estar ciente,

Assinatura do Participante

Assinatura da Pesquisadora

Brasília, 2 de outubro de 2018